

Classement par catégories des aliments au Canada



Agriculture
Canada

Publication 1720 F



Canada

PUBLICATION 1720F, on peut obtenir des exemplaires à la Direction générale des communications, Agriculture Canada, Ottawa K1A 0C7

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1981
N° de cat. A73—1720/1982F ISBN: 0-662-91521-6
Impression 1982 15M—8:82

Cette brochure remplace la publication 1283,
Classement des aliments au Canada

Also available in English under the title
Canada's Food Grades

TABLE DES MATIÈRES

Produits laitiers/ 5

Oeufs/ 9

Fruits et légumes frais/ 11

Fruits et légumes transformés/ 15

Miel/ 20

Sirop d'érable/ 22

Viande/ 23

Volaille/ 27

Étiquetage des aliments/ 30

Annexe: Un aperçu historique du classement au Canada/ 32

Classement par catégories des aliments au Canada

Division de la consultation en alimentation

Le classement et l'inspection des produits agro-alimentaires canadiens profitent à tous et chacun. Ils permettent aux agriculteurs et aux transformateurs de toucher des revenus établis en fonction de la qualité de leurs produits. De plus, ils garantissent aux consommateurs des produits de qualité, sains et nutritifs. Le classement et l'inspection assurent également un étiquetage précis concernant le contenu des produits.

Les agents d'Agriculture Canada établissent des catégories pour les produits laitiers, les oeufs, les viandes et la volaille, fraîches ou transformées, les fruits et les légumes, frais ou transformés, le miel et le sirop d'érable. Ils fixent des normes de composition pour de nombreux produits laitiers, fruits transformés, légumes et produits carnés. Ils collaborent étroitement avec l'industrie pour élaborer des règlements qui sont périodiquement mis à jour en fonction des changements survenus dans la production ou dans la commercialisation.

Les inspecteurs du Ministère surveillent les produits aux lieux de production, aux entrepôts, aux établissements de transformation et aux points de distribution. Toutes les denrées importées ou destinées au commerce interprovincial ou à l'exportation sont soumises à l'inspection fédérale. Les agents du Ministère inspectent également tous les établissements enregistrés, afin d'assurer que leur construction et leur fonctionnement soient conformes aux exigences sanitaires fédérales.

Consommation et Corporations Canada a la responsabilité d'inspecter les aliments dans les magasins de détail. Ses inspecteurs vérifient également si l'étiquetage des produits est erroné ou trompeur.

Les catégories des produits agricoles sont établies conformément à la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada. Cette loi fixe également des normes pour la composition de certains aliments qui ne sont pas classés et donne des précisions sur l'emballage et l'inscription des catégories. Les normes d'étiquetage sont conformes aux dispositions du Règlement des aliments et drogues et du Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation.

De nombreuses provinces ont adopté une réglementation semblable à certains règlements fédéraux de classement et font appel à des inspecteurs d'Agriculture Canada pour son application.

Les normes fédérales de classement s'appliquent aux aliments expédiés d'une province à l'autre, ainsi qu'aux aliments importés ou exportés.

Le mot “Canada” sur un produit signifie que l’aliment répond aux normes de qualité de la catégorie “Canada”. Les fruits et les légumes frais importés peuvent afficher le symbole de la catégorie “Canada” et doivent porter le nom du pays d’origine, p. ex. Canada n° 1, produit des É.-U. Le mot “Canada” ne peut accompagner la marque de catégorie de fruits et de légumes transformés qui sont importés et vendus dans leur contenants d’origine.

La Loi sur l’inspection des viandes, qu’Agriculture Canada est chargé de faire respecter, prévoit l’inspection de la viande et de ses produits dans les établissements inspectés par des agents fédéraux. Des vétérinaires examinent les animaux avant et après l’abattage afin d’assurer l’innocuité de la viande. Ils inspectent toutes les opérations de transformation, réglementent l’étiquetage de la viande et établissent les normes de composition.

La viande et les produits carnés approuvés sont estampillés ou étiquetés du sceau officiel d’inspection — estampille ronde portant au centre une couronne entourée du mot “Canada” ainsi que le numéro d’enregistrement de l’établissement. Les abattoirs enregistrés sous le régime fédéral d’inspection sont soumis à des normes sanitaires rigoureuses quant à leur construction, leurs modes d’exploitation et leurs opérations de transformation.

À l’heure actuelle, la réglementation est partiellement convertie au système métrique. C’est pourquoi vous trouverez dans la présente publication des unités de mesures métriques ou impériales, selon le produit. Rappelez-vous que la publication n’est pas un document juridique, mais uniquement une source d’information pour le consommateur. Vous pouvez vous procurer des exemplaires des règlements d’application de la Loi sur les produits agricoles du Canada ou de la Loi sur l’inspection des viandes à l’adresse suivante:

Centre d’édition du gouvernement du Canada
Approvisionnements et Services Canada
Hull (Québec)
K1A 0S9

PRODUITS LAITIERS

Les produits laitiers, à base de lait ou de crème, sont inspectés à l’égard de la composition, de l’étiquetage et du poids, et certains d’entre eux sont classés.

BEURRE Le beurre qu’on trouve généralement dans les magasins de détail est de catégorie Canada n° 1. Il a une excellente saveur, une texture douce, une consistance ferme et une couleur uniforme. Il est fait uniquement de crème pasteurisée (pas moins de 80%) et contient des extraits secs de lait, du sel et un colorant alimentaire permis. Le beurre doux est étiqueté “non salé”. Le beurre de fabrique est vendu en formats réguliers

butter



beurre

Packed for
(company name)

250 g

Empaqueté pour
(nom de la compagnie)

de 125 g, 250 g et 454 g. La tartinade laitière, le beurre à faible teneur en calories, le beurre de lactosérum, le beurre et la tartinade fouettés sont également vendus par catégorie.

LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE Le lait en poudre, écrémé, partiellement écrémé ou entier, est classé. Les produits de catégorie Canada n° 1 sont vendus en emballages commerciaux. Les poudres doivent répondre à des normes de composition et de qualité et sont vérifiées à l'égard de la numération bactérienne. Le babeurre et le petit-lait en poudre sont offerts aux institutions.

skim milk
powder



lait écrémé
en poudre

PASTEURIZED—INSTANT

INSTANTANÉ—PASTEURISÉ

VITAMINS A AND D
ADDED

500 g

ADDITIONNÉ DE
VITAMINES A ET D

Packed for
(company name)

MAKES/FONT
5 LITRES

Empaqueté pour
(nom de la compagnie)

FROMAGE Presque tout le fromage cheddar en vrac est classé et une certaine partie se vend par catégorie (Canada n° 1) dans les magasins de détail. Le cheddar préemballé est généralement marqué “doux”, “mi-fort” ou “vieilli”, selon le degré de vieillissement.

Tous les fromages nature et fondus préemballés, vendus au détail, portent une liste des ingrédients qui entrent dans leur composition et la mention de leur teneur en matière grasse et en humidité par unité de poids. Les fromages périssables comme le fromage à la crème ou le fromage cottage portent une date de péremption (meilleur avant . . .). Cette date indique la période de temps pendant laquelle un produit non entamé conserve sa fraîcheur et sa valeur nutritive.

Les fromages de types moins communs sont étiquetés selon leur consistance (mou, demi-ferme, ferme, ferme et dur) et leurs caractéristiques d'affinage (p. ex. non affiné frais, intérieur affiné, surface affinée et persillée). Les produits de fromage fondu se classent en trois catégories: *Le fromage (nom de la variété) fondu* est essentiellement un fromage nature, fondu en une masse homogène et auquel on a ajouté un peu d'eau. Il ne doit pas contenir de lait entier ou écrémé. La teneur en humidité et en matière grasse est mentionnée sur l'étiquette.

Le fromage fondu, à tartiner ou en préparations, renferme généralement plus d'une variété de fromage, en quantités variées. Il peut contenir légèrement plus d'humidité que le fromage fondu régulier et il est allongé de lait entier ou écrémé. Le fromage fondu à tartiner contient plus d'humidité et moins de matière grasse que la préparation de fromage fondu. Comme son nom l'indique, le fromage fondu à tartiner est facile à étendre, ce qui en fait un aliment fort pratique.

Les fromages conditionnés à froid et les préparations qui en contiennent sont faits en broyant et en mélangeant une ou plusieurs variétés de fromages sans utiliser de chaleur. L'acidité qui se trouve généralement augmentée leur donne une saveur unique. Les préparations sont simplement du fromage conditionné à froid, allongé.

Des fruits, des légumes, des noix ainsi que de la viande ou du poisson préparés ou en conserve peuvent être ajoutés à tous ces produits. Ces ingrédients doivent alors figurer dans le nom usuel et dans la liste des ingrédients.

Catégories

	Canada n° 1*	Canada n° 2	Canada n° 3
Beurre			
– beurre de culture	X	X	X
– beurre de lactosérum	X	X	X
– beurre à faible teneur en calories	X	X	X
– beurre fouetté	X	X	X
– tartinade laitière	X	X	X
Fromage cheddar	X	X	X
Lait écrémé en poudre	X	X	
Lait entier en poudre	X	X	
Lait partiellement écrémé en poudre	X	X	

* Catégorie généralement offerte dans les magasins de détail

Critères de classement

Beurre*	Fromage cheddar	Lait écrémé en poudre
saveur typique	saveur typique	saveur typique
texture douce	texture douce	odeur typique
pâte ferme	pâte ferme et compacte	coloration uniforme
humidité uniforme	coloration uniforme	teneur en humidité conforme aux limites
coloration uniforme	surface nette et lisse	teneur en bactéries conforme aux limites
	absence de moisissures	indice élevé de solubilité
		sédimentation conforme aux limites

* Beurre de lactosérum, beurre fouetté, tartinade laitière, etc.

Étiquetage

Les étiquettes de tous les produits laitiers doivent comporter leur nom usuel, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du grossiste ou du détaillant, le poids net, la composition et toute autre information, et porter, en certains cas, le symbole de la feuille d'érable. Le pourcentage de matière grasse du lait est déclaré sur les fromages cheddar et de spécialité, la tartinade laitière, le beurre à faible teneur en calories et le lait partiellement écrémé en poudre.

La mention "Produit de . . ." suivie du nom de pays d'origine doit apparaître sur les fromages importés remballés au Canada.

Inspection

La catégorie de beurre est marquée sur l'emballage par le fabricant. Les inspecteurs d'Agriculture Canada vérifient l'exactitude du classement, de la composition et du poids à la beurrerie, à l'entrepôt et aux institutions. Le lait écrémé en poudre se vend également par catégorie au détail, et les inspecteurs en contrôlent la qualité. Ils vérifient également la composition du fromage cheddar, du fromage fondu, des fromages de spécialité, du beurre et des tartinades laitières, du lait écrémé en poudre, des produits laitiers congelés et concentrés chez le fabricant et le grossiste. Ils délivrent de plus des certificats de classement et d'inspection.

Les produits laitiers congelés sont aussi inspectés quant au poids et à l'étiquetage, et le lait concentré, quant à la teneur en bactéries et l'étiquetage.

En outre, les agents d'Agriculture Canada inspectent les usines laitières enregistrées afin de garantir qu'elles respectent les normes sanitaires.

En matière de classement, la plupart des provinces ont adopté des règlements analogues à ceux du fédéral et elles collaborent avec les services fédéraux d'inspection et de classement. Les inspecteurs provinciaux des produits laitiers surveillent la production et la transformation du lait et de la crème nature. En vertu des lois provinciales, des normes sont fixées concernant la pasteurisation du lait et de la crème et leur salubrité.

OEUFS

Les oeufs en coquille sont vendus par catégorie dans toutes les provinces. Dans les magasins de détail, la désignation de la catégorie doit apparaître sur les cartons et les étalages d'oeufs en vrac. Tous les oeufs en coquille importés ou destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation doivent être classés. Les normes fédérales de classement sont utilisées dans tout le Canada.

Les désignations de catégories Canada A1, Canada A et Canada B sont inscrites dans une feuille d'érable. Le symbole n'apparaît pas sur les oeufs de catégorie Canada C, car ils ne peuvent être obtenus dans les magasins de détail.

Les oeufs peuvent être classés directement par l'aviculteur ou par les agents des postes enregistrés auprès d'Agriculture Canada.

Les catégories indiquent la qualité des oeufs et non pas leur calibre. Seuls les oeufs de catégories Canada A1 et Canada A sont disponibles en différents calibres.

Les oeufs de catégorie Canada A sont disponibles sous différents calibres: extra gros, gros, moyen, petit et "peewee".



Calibres

CATÉGORIES CANADA A ET A1

Extra gros	— au moins 2¼ oz
Gros	— au moins 2 oz
Moyen	— au moins 1¾ oz mais moins de 2 oz
Petit	— au moins 1½ oz mais moins de 1¾ oz
"Peewee"	— moins de 1½ oz
(catégorie A seulement)	
CATÉGORIE CANADA B	— au moins 1¾ oz

Catégories

Les oeufs sont classés selon:

- le poids;
- la propreté, l'intégrité et la forme de la coquille;
- la forme et la position relative du jaune à l'intérieur de l'oeuf, déterminées au mirage;
- la dimension de la chambre d'air (une petite chambre d'air indique la fraîcheur) et
- la présence d'anomalies telles que de la chair ou des taches de sang.

Les oeufs de toutes les catégories doivent avoir un jaune de couleur uniforme et ne pas présenter de taches de sang. Ceux de catégories Canada A1 et A peuvent servir à toutes fins, mais sont particulièrement appréciés frits ou pochés à cause de leur belle apparence.

CANADA A1 Les oeufs de cette catégorie sont caractérisés par leur propreté, l'intégrité et la forme de leur coquille et par la meilleure qualité de leur contenu. Les jaunes sont ronds, compacts et entourés d'un albumen ferme et très épais. Ces oeufs sont de première qualité et sont vendus en quantités limitées au détail. Les cartons portent une date de péremption fixée à 9 jours après la date du classement. Les oeufs invendus à cette date sont retournés aux fournisseurs.

CANADA A Les oeufs de cette catégorie sont pratiquement propres, de forme normale et ont une coquille solide. Les jaunes sont assez bien arrondis et entourés d'un albumen épais.

CANADA B Les oeufs sont raisonnablement propres et ont une forme légèrement anormale et une coquille solide. Les jaunes sont modérément allongés, légèrement aplatis, élargis et entourés d'un albumen moins ferme que dans les Canada A. Ils sont utiles pour la cuisine de tous les jours, lorsque leur apparence n'est pas trop importante.

CANADA C Les oeufs de cette catégorie sont utilisés pour la production commerciale de produits transformés tels que les oeufs congelés, les oeufs liquides et les oeufs déshydratés. Les calibres ne sont pas spécifiés. Certaines coquilles peuvent être fêlées.

OEUFS FÊLÉS Catégorie provinciale disponible dans certaines provinces. Aucune distinction de calibre n'est faite. Les coquilles sont fêlées mais ne coulent pas.

Oeufs transformés

Les oeufs congelés, les oeufs liquides et la poudre d'oeufs sont rarement vendus dans les magasins de détail. Ils sont utilisés pour la production commerciale dans les boulangeries et les services de restauration. Ils sont classés: Canada A, Canada B ou Canada C.

Inspection et étiquetage

Les conditions d'exploitation et d'hygiène dans les postes enregistrés de classement des oeufs, doivent répondre à certaines normes. Dans les fermes agricoles et les postes de classement, les inspecteurs fédéraux d'Agriculture Canada veillent à ce que le classement soit exact et s'effectue dans des conditions sanitaires en accord avec les normes fédérales. Les inspecteurs vérifient souvent la qualité des oeufs chez les grossistes, dans les restaurants, les hôpitaux et autres institutions, les camps militaires et les magasins de détail non contrôlés par Consommation et Corporations Canada.

Les agents d'Agriculture Canada inspectent toutes les usines de transformation des oeufs afin de s'assurer que les produits sont sains et transformés selon les normes sanitaires. Ils vérifient également la pasteurisation et l'emballage de ces produits.

Les inspecteurs fédéraux surveillent également l'emballage et l'étiquetage des oeufs dans les établissements de détail de tout le Canada.

Les oeufs doivent être emballés dans de nouveaux cartons. Tous les cartons doivent porter une étiquette indiquant le nom, la quantité, la catégorie, le calibre et le nom du producteur, de l'emballer, du poste de classement ou du détaillant.

Les oeufs importés doivent répondre aux mêmes normes de qualité et d'emballage que les produits canadiens. Ils ne peuvent porter le nom "Canada" dans la désignation de leur catégorie à moins d'être reclassés et remballés.

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

La plupart des fruits et des légumes canadiens produits en grande quantité sont vendus par catégorie. Les provinces n'exigent pas toutes que les mêmes fruits ou les mêmes légumes soient classés mais toutes ont une réglementation s'appliquant à certains d'entre eux. Les catégories provinciales ressemblent aux catégories fédérales décrites ci-dessous. Celles-ci sont obligatoires pour le commerce interprovincial et international.

Les producteurs et les emballeurs de fruits et de légumes classent leur produit eux-mêmes. Tous les produits mentionnant la catégorie fédérale (désignée "Canada") doivent répondre aux normes de classement, d'étiquetage et d'emballage. Les fruits et les légumes frais sont classés selon:

- l'uniformité de la grosseur et de la forme;
- le diamètre minimum et maximum;
- la longueur minimale;
- la couleur;
- la maturité;
- l'absence de maladies, de meurtrissures et d'autres défauts ou dommages;
- la propreté.

Catégories

Fruits

Abricots	Canada n° 1	Canada Domestique	—
Bleuets	Canada n° 1	—	—
Canneberges	Canada n° 1	Canada Domestique	—
Cantaloups	Canada n° 1	—	—
Cerises	Canada n° 1	Canada Domestique	Canada Tout-venant
Fraises	Canada n° 1	—	—
Pêches	Canada n° 1	Canada Domestique	—
Poires	Canada Extra de fantaisie	Canada de fantaisie ou Canada n° 1	Canada Commerciale ou Canada Cee ou Canada "C" ou Canada Domestique
Pommes	Canada Extra de fantaisie	Canada de fantaisie	Canada Commerciale ou Canada Cee ou Canada "C"
Pommettes	Canada n° 1	Canada Domestique	—
Prunes	Canada n° 1	Canada Domestique	—
Prunes à pruneaux	Canada n° 1	Canada Domestique	—
Raisins	Canada n° 1	Canada Domestique	—
Rhubarbe (de grande culture)	Canada n° 1	Canada Domestique	—

POMMES Les pommes classées sont calibrées et doivent mesurer au moins 2¼ po de diamètre pour répondre aux normes fédérales. Cependant, certaines années, les variétés de pommes rouges et striées de rouge, classées Canada Extra de fantaisie et Canada de fantaisie, peuvent mesurer 2 po (au minimum), pourvu que la coloration soit de 20% supérieure à la normale.

Les exigences de coloration pour les trois catégories de pommes sont fondées sur la quantité de rouge considérée caractéristique de la variété quand elle est à pleine maturité.

Le calibre des pommes emballées dans des boîtes est déterminé par le nombre d'unités à mettre dans chaque boîte.

Légumes

Asperges	Canada n° 1	Canada n° 2
Betteraves	Canada n° 1	Canada n° 2
Carottes	Canada n° 1	Canada n° 2
Céleri	Canada n° 1 et Coeur Canada n° 1	Canada n° 2
Choux	Canada n° 1	Canada n° 2
Choux de Bruxelles	Canada n° 1	Canada n° 2
Choux-fleurs	Canada n° 1	Canada n° 2
Concombres (de grande culture et de serre)	Canada n° 1	Canada n° 2
Laitue pommée	Canada n° 1	Canada n° 2
Maïs sucré	Canada n° 1	—
Oignons	Canada n° 1 et Canada n° 1 à mariner	Canada n° 2
Panais	Canada n° 1	Canada n° 2
Pommes de terre	Canada n° 1 Canada n° 1 grosses Canada n° 1 petites	Canada n° 2
Rutabagas	Canada n° 1	—
Tomates (de grande culture et de serre)	Canada n° 1	Canada n° 2

CAROTTES Les carottes sont disponibles dans les calibres suivants:

- Canada n° 1 – diamètre minimum $\frac{3}{4}$ po
longueur minimale $4\frac{1}{2}$ po
Canada n° 2 – diamètre minimum $\frac{3}{4}$ po
longueur minimale $4\frac{1}{2}$ po

POMMES DE TERRE Les pommes de terre sont disponibles dans les calibres suivants:

- Canada n° 1 – Rondes, diamètres de $2\frac{1}{4}$ à $3\frac{1}{2}$; oblongues, diamètres de 2 à $3\frac{1}{2}$ po; au moins 60% des pommes doivent avoir un diamètre minimum de $2\frac{1}{4}$ po
Canada n° 1 – Grosses – diamètre de 3 à $4\frac{1}{2}$ po
Canada n° 1 – Petites – diamètre de $1\frac{1}{2}$ à $2\frac{1}{4}$ po
Canada n° 1 – Pommes de terre nouvelles – Avant le 16 septembre de chaque année, les pommes de terre nouvelles au diamètre minimum de $1\frac{7}{8}$ po (à la fois pour les variétés rondes et oblongues) peuvent être classées Canada n° 1
Canada n° 2 – Diamètre de $1\frac{3}{4}$ à $4\frac{1}{2}$ po; au moins 75% doivent avoir un diamètre égal ou supérieur à 2 po

Étiquetage

Les étiquettes doivent comporter les informations suivantes:

- le nom usuel du produit;
- la quantité nette (volume, poids, ou nombre inscrit sur la boîte ou sur le carton);
- la désignation de la catégorie;
- le nom et l'adresse de l'emballleur ou du distributeur pour qui les fruits et les légumes ont été produits;
- l'échelle des calibres (pommes ou légumes);
- la mention "produit de" accompagnée du nom du pays ou de la province, si requis;
- la variété (pour les pommes ou les poires).

Les produits vendus en vrac sous une désignation de catégorie doivent répondre aux normes de la catégorie inscrite. Les étalages de pommes, dans les magasins de détail, doivent alors porter en plus le nom de la variété.

Inspection

Les inspecteurs fédéraux se rendent aux postes d'emballage ou d'expédition, ou encore aux points de destination et y vérifient le classement, l'emballage et l'étiquetage des fruits et des légumes produits au Canada ou importés. Ils procèdent également à l'inspection et à la certification des exportations.

En outre, les inspecteurs fédéraux de Consommation et Corporations Canada préposés aux établissements de détail, vérifient le classement chez les épiciers.

Le Québec et l'Ontario ont leurs propres inspecteurs, et ceux-ci collaborent avec les inspecteurs fédéraux à la vérification du classement des fruits et des légumes produits et vendus dans leur province respective ou importés. Les provinces dépourvues de services d'inspection confient cette tâche aux inspecteurs fédéraux.

Importations

Les fruits et les légumes frais importés des États-Unis, dont les catégories sont reconnues au Canada, sont inspectés à l'égard des normes canadiennes d'importation au moment de leur expédition par le ministère américain de l'Agriculture. Les produits des autres pays sont inspectés à leur entrée au Canada. Les étalages en vrac doivent porter la mention de la catégorie "Canada" et le nom du pays d'origine, p. ex. Canada n° 1, produit des États-Unis.

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS

Au Canada, les fruits et les légumes transformés sont presque tous vendus par catégorie. Les normes de classement ont été établies en vertu du Règlement sur les fruits et les légumes transformés de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada.

Seuls les établissements enregistrés auprès du gouvernement fédéral peuvent expédier leurs produits d'une province à l'autre ou les exporter. Environ 95% de la production canadienne provient de ces établissements. Ces produits peuvent être reconnus par la mention "Canada" dans la désignation de la catégorie.

Les produits importés doivent répondre aux normes fédérales de classement et porter une désignation de catégorie, existant pour le produit canadien équivalent. Les produits importés vendus dans leur contenant original ne peuvent porter le mot "Canada" dans la désignation de catégorie. Le nom du pays d'origine doit apparaître sur l'étiquette.

Inspection

Les transformateurs classent eux-mêmes leurs produits. Les inspecteurs fédéraux contrôlent ce classement en prélevant des échantillons-types et en les vérifiant afin de s'assurer que ces produits respectent les normes de ladite catégorie.

Les inspecteurs échantillonnent aussi les produits transformés dans les entrepôts de grossistes et d'importateurs en vue d'assurer la conformité aux normes de la catégorie et aux autres exigences.

Catégories

Les fruits et les légumes transformés sont classés selon:

- la saveur et l'arôme;
- la couleur;
- la tendreté et la maturité;
- l'uniformité du calibre et de la forme;
- la consistance ou la texture;
- l'apparence du milieu liquide (p. ex. pois en conserve);
- l'absence de défauts et d'impuretés.

Les catégories sont:

Fruits en conserve	Canada de fantaisie	Canada de choix	Canada régulière
Légumes en conserve	Canada de fantaisie	Canada de choix	Canada régulière
Jus de pomme en conserve	Canada de fantaisie	Canada de choix	
Jus de tomate en conserve	Canada de fantaisie	Canada de choix	
Fruits congelés	Canada de fantaisie	Canada de choix	
Légumes congelés	Canada de fantaisie	Canada de choix	
Fruits déshydratés	Canada de fantaisie	Canada de choix	
Légumes déshydratés	Canada de fantaisie	Canada de choix	

Si un produit ne répond pas aux normes de la plus basse catégorie établie pour ce produit, mais s'il est ferme, sain et propre à la consommation, il est étiqueté "catégorie inférieure". On trouve rarement ces produits dans les magasins.

Catégories pour les fruits et les légumes en conserve

CANADA DE FANTAISIE Les fruits et les légumes de cette catégorie sont caractérisés par leur intégrité, leur propreté, un degré de maturité convenable et leur quasi perfection. Ils sont pratiquement exempts de meurtrissures, ont une belle couleur et un calibre uniforme. Le liquide dans lequel ils baignent est clair. On peut se servir des produits de cette catégorie lorsque l'apparence, la couleur et l'uniformité du calibre sont importants.

CANADA DE CHOIX De légères variations dans le calibre, la couleur et la maturité sont admises, mais les fruits ou les légumes doivent être intègres, propres et pratiquement exempts de meurtrissures ou d'autres défauts. Le liquide est passablement clair. Ces produits conviennent à l'usage général, c'est-à-dire quand l'uniformité parfaite du calibre et de la couleur n'est pas recherchée.

CANADA RÉGULIÈRE Ce sont de bons fruits et légumes, savoureux et frais qui ne sont pas nécessairement de grosseur uniforme. L'apparence n'est pas la considération la plus importante et peut varier d'une boîte de conserve à l'autre. Les fruits peuvent être un peu plus ou un peu moins mûrs et davantage morcelés que dans les autres catégories. Les fruits en conserve de cette catégorie sont économiques pour les desserts et les compotes. Les légumes de cette catégorie peuvent être moins tendres et conviennent à la préparation de soupes, de bouillis et d'autres mets semblables.

Format

Les fruits et les légumes en conserve sont emballés dans des contenants de formats réguliers de 5 oz liq. (142 mL), 10 oz liq. (284 mL), 14 oz liq. (398 mL), 19 oz liq. (540 mL), 28 oz liq. (796 mL), 48 oz liq. (1,36 L) et 100 oz liq. (2,84 L). Des formats spéciaux sont offerts pour les asperges, le maïs à grain entier et le maïs emballé sous vide, le maïs en épi, les jus de fruits et de légumes, les aliments pour bébé, la pâte de tomate et les patates douces.

Étiquetage

La désignation de catégorie doit apparaître sur la partie principale de l'étiquette, de même que le volume de chaque conserve en onces liquides et en millilitres. Les conserves de formats métriques ne sont marquées qu'en millilitres.

Certains légumes en conserve comme les haricots verts et les haricots jaunes, les pois, les fèves de Lima, les pointes ou les tiges d'asperges et les pommes de terre blanches entières, sont classés selon le calibre, et l'étiquette en porte la mention ou la description. Par exemple, les pois peuvent être marqués Grosseur n° 1 à n° 5, ou Petits, Moyens ou Gros, ou encore "grosseurs assorties", "grosseurs mélangées" ou "non classés selon la grosseur".

Le sucre ajouté aux fruits congelés doit être déclaré sur l'étiquette en pourcentage de sucre sec. Les fruits emballés sans sucre portent la mention "pas de sucre ajouté" ou "non sucré".

Sirops de fruits transformés

Selon les règlements fédéraux, la densité du sirop pour les fruits transformés peut varier de "sirop extra épais" à "eau légèrement sucrée". Les

fruits peuvent également être mis en conserve dans leur jus sans addition de sucre.

Les cinq densités de sirop sont établies en fonction de la teneur en éléments solubles du liquide (p. ex. sirop de sucre et jus du fruit):

- *Le sirop extra épais ou sirop de jus de fruit extra épais* est surtout utilisé pour les fruits importés. Le sirop des pêches, des poires, des ananas et de la salade de fruits, en conserve ou congelés, contient au moins 23% d'éléments solubles; celui des pommes, des abricots, des baies, des cerises et des prunes, au moins 25%.
- *Le sirop épais ou sirop de jus de fruit épais* contient un minimum de 18 à 19% d'éléments solubles selon le fruit; c'est le sirop le plus couramment vendu sur le marché.
- *Le sirop léger ou sirop du jus de fruit léger* a une teneur minimale de 14 à 15% en solubles.
- *L'eau légèrement sucrée ou jus de fruit légèrement sucré* contient un minimum de 10 à 11% de solubles.
- *Les fruits emballés dans leur propre jus* n'ont pas de sucre ajouté.

Jus et nectars de fruits et de légumes.

CANADA DE FANTASIE ET CANADA DE CHOIX sont les catégories utilisées pour le jus de tomate, le cocktail au jus de tomate, les jus de légumes mélangés, le jus de pomme, le jus de pomme concentré (congelé ou en conserve) et le jus de pomme fait de concentré.

Le mot "jus" sur l'étiquette signifie que le produit est constitué de jus de fruit ou de légume seulement. Le cas échéant, le sel ou le sucre ajouté doit être déclaré dans la composition.

COCKTAIL AU JUS DE TOMATE Il est constitué principalement de jus de tomate auquel on a ajouté un autre jus de légume (pas plus de 15% du produit total).

JUS DE LÉGUMES MÉLANGÉS Il est fait du jus de deux légumes ou plus, notamment du jus de tomate (jusqu'à 85% du produit total). Les jus des autres légumes doivent être énumérés sur l'étiquette par ordre de proportion.

NECTAR DE FRUITS Il contient des fruits en purée (abricot, pêche ou poire) mélangés à de l'eau ou du jus de fruit. Il peut contenir du sucre, de l'acide citrique ou du jus de citron et de l'acide ascorbique.

NECTAR DE PRUNEAUX C'est un extrait d'eau de pruneaux déshydratés qui peut contenir du jus de citron, de l'acide citrique et de l'acide ascorbique.

JUS ET NECTAR "ADDITIONNÉS DE VITAMINE C" De l'acide ascorbique peut être ajouté aux jus de fruits et de légumes afin d'en augmenter la teneur en vitamine C. Le jus portant la mention "additionné de vitamine C" sur l'étiquette doit contenir les quantités suivantes d'acide ascorbique à tous moments durant les douze mois qui suivent la date de l'emballage:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – <i>pas moins de 18 mg d'acide ascorbique par 100 mL de jus</i> – <i>pas moins de 35 mg d'acide ascorbique par 100 mL de jus</i> | <ul style="list-style-type: none"> cocktail de jus de tomate jus de légumes mélangés *jus de raisin *jus de raisin fait de concentré *jus de raisin concentré (reconstitué) jus de pomme (en conserve ou congelé) jus de pomme fait de concentré jus de pomme concentré (reconstitué) |
|--|---|

Formats

Les jus de fruits et de légumes classés sont offerts dans les formats suivants: 5,5 oz liq. (156 mL), 6 oz liq. (170 mL), 8,8 oz liq. (250 mL), 10 oz liq. (284 mL), 14 oz liq. (398 mL), 19 oz liq. (540 mL), 28 oz liq. (796 mL), 35,2 oz liq. (1 L), 48 oz liq. (1,36 L), 80 oz liq. (2,27 L) et 100 oz liq. (2,84 L).

Fruits et légumes congelés

CANADA DE FANTAISIE Ce sont des produits de qualité supérieure, aussi parfaits que possible.

CANADA DE CHOIX Ce sont des produits de bonne qualité. Leur apparence n'est pas aussi parfaite que celle des produits de la catégorie Canada de fantaisie, car leur couleur, leur grosseur et leur maturité sont moins uniformes.

Pour les mélanges de légumes congelés qui combinent un ou plusieurs légumes classés avec un ou plusieurs légumes non classés, on utilise les catégories Canada de fantaisie ou Canada de choix. Les légumes classés doivent répondre aux critères de leur catégorie. Quant aux légumes non classés, ils doivent avoir une saveur et une odeur bonnes ou normales et leur texture doit être tendre ou moyennement tendre.

Formats

Les fruits et les légumes congelés sont offerts dans des formats qui conviennent aux poids nets suivants:

Pour les fruits, 225 g, 300 g, 425 g, 600 g, 1 kg, 1,25 kg, 1,5 kg, 1,75 kg et 2 kg;

Pour les légumes, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g, 500 g, 1 kg, 1,25 kg, 1,5 kg, 1,75 kg et 2 kg.

* non classé

Fruits et légumes séchés ou déshydratés

Des normes définissent les teneurs maximales autorisées en eau et en agent de conservation. La teneur en eau des produits séchés est plus élevée que celle des produits déshydratés. Pour les légumes déshydratés, le teneur maximale en bactéries est aussi déterminée.

Les pommes séchées et déshydratées, les bleuets séchés et les légumes déshydratés sont classés dans les catégories CANADA DE FANTAISIE et CANADA DE CHOIX.

Confitures, gelées, garnitures de tartes et marinades.

Les confitures, gelées, garnitures de tartes, marinades et autres produits de ce type contenant fruits ou légumes transformés, ne sont pas vendus par catégories, mais ils doivent répondre aux normes fédérales concernant la qualité et la composition. La réglementation définit également les conditions et modes de classement, d'emballage, d'étiquetage, d'inspection, d'expédition d'une province à l'autre, d'exportation et d'importation des produits de transformation.

Les confitures, gelées, marmelades, fruits à tartiner et conserves sont offerts dans les formats suivants: 250 mL, 375 mL, 500 mL, 750 mL, 1 L, 1,5 L, 2 L, 3 L et 4 L.

Les cornichons, relishes et chutneys sont offerts dans les mêmes formats auxquels s'ajoute un format de 125 mL.

MIEL

Le miel produit pour la vente en Alberta, en Colombie-Britannique, au Manitoba, en Ontario et en Saskatchewan doit être classé d'après sa couleur, à moins d'être vendu directement du rucher au consommateur. Tout miel destiné à l'exportation ainsi que le miel destiné au commerce interprovincial, extraits des alvéoles et emballés dans des récipients de 5 kg ou moins, doivent être classés d'après une catégorie et selon la couleur. La couleur n'est pas le critère du classement par catégorie, mais elle constitue un indice de la saveur; habituellement, plus la couleur est foncée, plus la saveur est prononcée.

Catégories et couleurs

Le miel peut être classé Canada n° 1, Canada n° 2 et Canada n° 3. Le miel appartenant aux deux dernières catégories ne se vend habituellement pas dans les magasins de détail. Il est utilisé en boulangerie et à d'autres fins commerciales.

Le miel sain, mais non conforme aux normes définies pour la catégorie n° 3 est classé dans la catégorie "Qualité inférieure".

Selon sa couleur, le miel est classé: Blanc, Doré, Ambré et Foncé.

L'emballleur détermine lui-même la catégorie et la couleur du miel en se fondant sur sa saveur, sa pureté et son inaltérabilité.

Le miel de la catégorie n° 1 doit être exempt d'impuretés et satisfaire des normes sévères relativement à la teneur en eau, à l'uniformité de la couleur, à la transparence et à la saveur. En général, le miel vendu dans les magasins de détail appartient à la catégorie Canada n° 1, et il est soit liquide, soit crémeux.

Le miel liquide est accompagné de la mention "liquide" et a habituellement été pasteurisé (traité à la chaleur), pour détruire les levures susceptibles de le faire fermenter. Il peut se conserver presque indéfiniment.

Le miel crémeux est un mélange de miel liquide et de miel finement cristallisé, entreposé dans des conditions contrôlées jusqu'à ce que le tout soit entièrement cristallisé. Il peut porter les mentions "battu" ou "fouetté" pour indiquer la présence de ces cristaux. Habituellement, le miel crémeux est pasteurisé.

Le miel en rayon est naturel et encore emprisonné dans les alvéoles de cire fabriqués par les abeilles. Les rayons peuvent être vendus entiers, dans leur cadre de bois, ou encore sectionnés et enveloppés par pièce.

Le miel en morceaux consiste en fragments de rayons contenant du miel et baignant dans du miel liquide.

Formats

Le miel est vendu dans des contenants de n'importe quel format métrique, jusqu'à 150 g (poids net). Le miel est également disponible dans des contenants de formats réglementaires plus grands: 250 g, 375 g, 500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 3 kg ou 5 kg.

Inspection

Les inspecteurs fédéraux vérifient les catégories et les couleurs dans les établissements de détail, de gros et de transformation et délivrent les certificats d'exportation.

De même, ils sont chargés de la vérification des catégories et des couleurs pour le miel produit et vendu en Alberta, en Colombie-Britannique, au Manitoba et en Saskatchewan. En Ontario, les inspecteurs fédéraux et provinciaux se partagent cette responsabilité.

Le miel vendu sous une des catégories "Canada" ou expédié d'une province à l'autre est emballé dans des établissements enregistrés ou par des producteurs-classeurs enregistrés, sous la surveillance régulière des inspecteurs d'Agriculture Canada.

De même, les inspecteurs de Consommation et Corporation Canada vérifient le classement dans les magasins d'alimentation de la plupart des grandes villes du pays.

SIROP D'ÉRABLE

Des catégories et des normes de couleur fédérales sont établies pour le sirop d'érable. Le classement n'est pas obligatoire pour le sirop produit et vendu à l'intérieur d'une même province, sauf au Québec où le sirop d'érable écoulé sur le marché doit être classé.

Toute désignation de catégorie apparaissant sur un contenant de sirop d'érable destiné au marché interprovincial ou international doit correspondre à l'une des catégories canadiennes, et le sirop ainsi identifié doit répondre aux normes de classement et de couleur.

Catégories et classes de couleur

On détermine les catégories du sirop d'érable d'après la couleur, la saveur caractéristique, l'absence de fermentation et la transparence. Les catégories sont:

CANADA n° 1 Couleur uniforme, grande limpidité, couleur extra-claire, claire ou médium; plus la couleur est foncée, plus la saveur est prononcée; aucune trace de fermentation, aucun goût ni odeur désagréable.

CANADA n° 2 Couleur uniforme, limpidité, saveur plus prononcée que celle du sirop Canada n° 1, aucune trace de fermentation, aucun goût ni odeur désagréable.

CANADA n° 3 Couleur claire ou foncée; saveur caractéristique de l'érable, absence d'odeur ou de goût désagréables tout au plus un léger goût de caramel, de sève ou de bourgeon. La catégorie Canada n° 3 est une catégorie commerciale attribuée généralement aux produits qui doivent faire l'objet d'autres transformations. Cette catégorie ne se trouve habituellement pas dans les magasins de détail.

Formats

Le sirop d'érable est vendu dans des contenants de 1 mL à 125 mL, 250 mL, 375 mL, 500 mL, 540 mL, 750 mL, 1 L, 1,5 L ou tout autre multiple de 1 L.

Les produits de l'érable ne peuvent être accompagnés de la mention "érable" que s'ils sont préparés uniquement à partir de la sève d'érable. Dans les autres cas, une liste détaillée de tous les ingrédients, classés d'après leur proportion doit figurer sur l'étiquette. Toute couleur ou saveur artificielle doit aussi y être mentionnée.

Inspection

Les inspecteurs d'Agriculture Canada vérifient les catégories et les couleurs déclarées pour le sirop d'érable et les autres produits de l'érable pur.

Ils examinent également la composition, la pureté et l'étiquetage aux niveaux de la production, de la transformation et de la vente de gros et procèdent à l'inspection des lots destinés à l'exportation. Ils inspectent aussi les produits vendus dans les magasins d'alimentation de la plupart des grandes villes du pays.

VIANDE

Inspection sanitaire

On inspecte les viandes afin de s'assurer qu'elles sont saines et propres à la consommation humaine. Les inspecteurs fédéraux examinent les viandes importées ainsi que celles qui sont destinées aux marchés interprovinciaux ou internationaux.

Plus de 85% des approvisionnements en viandes du Canada sont inspectés par les services fédéraux. Certaines provinces ont leurs propres règlements concernant l'inspection des viandes vendues sur leurs territoires.

Agriculture Canada a la responsabilité d'inspecter les viandes relevant de la compétence du fédéral. Ses vétérinaires examinent les animaux avant et après l'abattage afin de s'assurer que la viande est saine. Les carcasses jugées malsaines ou impropres à la consommation humaine sont condamnées et transformées en aliments pour les animaux et en engrais chimiques.

La loi sur l'inspection des viandes du Canada prévoit l'inspection de la viande à toutes les étapes de la transformation, la définition de normes de composition pour les produits transformés et la réglementation de l'étiquetage. En plus de surveiller l'application de certains articles du Règlement des aliments et drogues et du Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, les inspecteurs des viandes s'assurent que la manutention des animaux est effectuée conformément aux dispositions de la Loi sur l'abattage sans cruauté des animaux. Les abattoirs enregistrés doivent se conformer aux normes sévères d'hygiène relatives à la construction, aux opérations et à la transformation.

Estampille d'inspection

Les viandes et produits carnés approuvés par le fédéral sont estampillés ou étiquetés à l'aide d'une estampille ronde portant au centre une couronne entourée du mot "Canada" et du numéro d'enregistrement de l'établissement. Dans toute la mesure du possible, chaque partie de la carcasse et chaque organe jugés sains doivent être estampillés. Des teintures comestibles sont utilisées pour les estampilles ou les indications de catégorie.

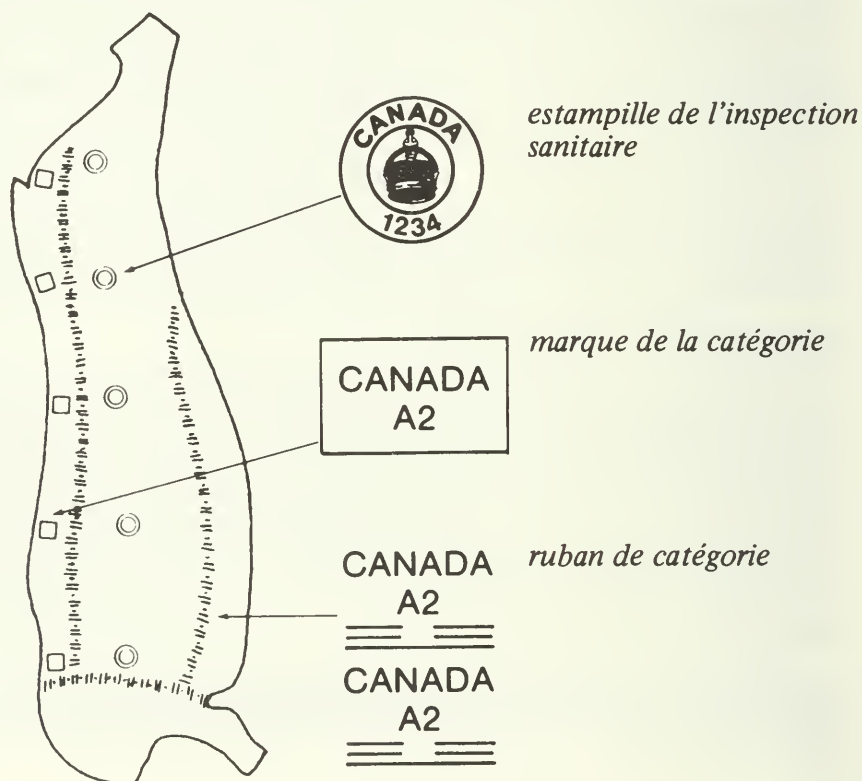
Le timbre d'inspection est apposé sur l'étiquette accompagnant les produits approuvés, y compris les viandes en conserve, congelées, emballées ou fumées.

L'étiquette de tout emballage de détail préparé dans un établissement enregistré doit être approuvée par les services fédéraux compétents.

Normes de composition

Au cours de la transformation plus poussée des viandes, la méthode de préparation, les formules et les ingrédients doivent être approuvés afin d'assurer une meilleure protection. Agriculture Canada définit des normes de composition pour les produits carnés et en surveillent l'application, évitant ainsi la falsification et l'étiquetage trompeur. Les saucisses, les viandes à sandwich, les cretons, la tête fromagée, les tourtières, les combinaisons de viandes et de légumes (par exemple, ragoût en conserve), les pâtés de viande et de volaille, les mousses de viande et de poulet en conserve, les pains de viande, les petits pâtés et les steakettes doivent répondre aux normes en vigueur, lesquelles définissent la quantité, la nature et le type de viande, de matière grasse, de garnitures, d'épices et autres ingrédients, ainsi que la teneur en eau. Le pourcentage de protéines est également réglementé pour de nombreux produits. Des normes distinctes sont établies pour la viande de boeuf haché: le boeuf haché ordinaire doit contenir au moins 16% de protéines et avoir une teneur maximale en matière grasse de 30%; quant au boeuf haché moyen et maigre, la teneur maximale en matière grasse doit être de 23 à 17% respectivement.

L'estampille de l'inspection sanitaire et celle de classement des carcasses de boeuf. La catégorie Canada A se subdivise en 4 classes selon l'indice de gras — Canada A1, A2, A3 et A4.



Classement

Les animaux abattus dans les abattoirs placés sous la surveillance des services d'inspection fédéraux ou provinciaux sont classés par les inspecteurs d'Agriculture Canada. Le classement des carcasses de boeuf, de veau, d'agneau et de mouton constitue une base pour le commerce et pour l'établissement des paiements aux producteurs et sert à informer le consommateur.

Le service de classement est offert à l'industrie de façon facultative. Certaines provinces se fondent sur la Loi et le Règlement sur les normes des produits agricoles du Canada pour procéder au classement; la Colombie-Britannique, l'Alberta, la Saskatchewan et l'Ontario ont établi leur propre réglementation autour des spécifications fédérales de classement et font appel à des inspecteurs fédéraux affectés à cette tâche.

Les carcasses sont classées d'après:

- le rendement potentiel en viande;
- l'épaisseur de la couche de graisse;
- la maturité de l'animal, déterminée par l'état de ses os;
- la texture et la couleur de la matière grasse et du maigre.

Identification des catégories

Dans les magasins de détail, le boeuf se vend généralement par catégorie; dans certaines régions, les consommateurs peuvent aussi acheter de l'agneau et du veau classés. Le porc ne se vend pas par catégorie au niveau du détail. Lorsqu'une carcasse de boeuf a été classée selon une catégorie, elle doit ensuite être marquée par une estampille en forme de ruban dont la couleur et le libellé indiquent la catégorie. Pour les catégories Canada A et Canada B, on indique également l'indice de gras. L'estampille en forme de ruban est apposée de manière à figurer sur les principaux morceaux de gros et la plupart des morceaux de détail.

Il existe 10 catégories de qualité pour le boeuf, cinq pour le veau et quatre pour l'agneau:

Boeuf		Veau		Agneau	
	<i>Indices de gras</i>				<i>Indices de gras</i>
Canada A	1, 2, 3 & 4	Canada A		Canada A	1, 2 3 & 4
Canada B	1, 2, 3 & 4	Canada B		Canada B	
Canada C1		Canada C		Canada C1	
Canada C2		Canada D		Canada C2	
Canada D1		Canada E			
Canada D2					
Canada D3					
Canada D4					
Canada D5					
Canada E					

Les catégories de qualité pour le boeuf, le veau et l'agneau sont identifiées par la couleur de la marque en forme de ruban:

<i>Catégories</i>	<i>Couleur de la marque</i>
Canada A	Rouge
Canada B	Bleue
Canada C	Brune
Canada D	Noire

Catégories de boeuf

Toutes les carcasses de jeunes bêtes sont incisées entre les 11^e et 12^e côtes. Cette incision expose le muscle long dorsal (faux-filet). Ceci permet à l'agent qui effectue le classement de déterminer la qualité de la carcasse et de mesurer l'épaisseur du gras à un endroit précis du muscle.

CANADA A Viande provenant de jeunes animaux. Le maigre est ferme, de texture fine, et d'un rouge vif; elle est légèrement persillée (maigre traversé par le gras). Le gras, blanc, ou légèrement coloré de rouge ou d'ambre recouvre presque toute la surface extérieure. Les catégories A et B se subdivisent en quatre classes déterminées d'après l'épaisseur et l'étendue du gras. Les catégories Canada A1 ou Canada B1 correspondent aux viandes les plus maigres, les catégories Canada A4 ou Canada B4, à celles qui contiennent le plus de gras.

Indices de gras pour la catégorie Canada A (épaisseur en pouces)

Poids de la carcasse à chaud (lb) (après l'abattage)	A ₁	A ₂	A ₃	A ₄
jusqu'à 499	0,20-0,30	0,31-0,50	0,51-0,70	plus de 0,70
de 500 à 699	0,20-0,40	0,41-0,60	0,61-0,80	plus de 0,80
700 et plus	0,31-0,50	0,51-0,70	0,71-0,90	plus de 0,90

Par exemple, une carcasse de 550 livres possédant tous les facteurs de qualité pour appartenir à la catégorie A et dont l'épaisseur de gras est de 0,55 po serait classée et marquée Canada A2.

CANADA B Viande provenant de jeunes animaux. Le maigre est assez ferme, d'une texture quelque peu grossière et d'une teinte variant du rouge vif au rouge moyennement foncé. La couleur de la couche de gras extérieure peut aller du blanc au jaune pâle. Le persillé n'est pas exigé. L'épaisseur minimale de gras dans la catégorie Canada B1 est de 1/10 po inférieure à celle de la catégorie A1, soit 0,10 po au lieu de 0,20 et 0,20 au lieu de 0,30. Les indices de gras pour les catégories Canada B2, B3 et B4 sont identiques à ceux des niveaux correspondants dans la catégorie Canada A.

CANADA C1 Viande provenant des bouvillons, génisses ou vaches jeunes ou d'âge intermédiaire. Dans les carcasses de cette catégorie, la couche de gras est moins épaisse, le rapport viande/os est plus faible que celui des carcasses de la catégorie B, les os ont atteint une étape de maturité intermédiaire ou encore la coloration du gras est jaune pâle.

CANADA C2 Même groupe d'âge que la catégorie C1. Toutefois, les côtes et le dos ne sont recouverts que par une mince couche de gras (non mesurable).

CANADA D Viande provenant de vaches ou de bouvillons d'âge mûr. Cette catégorie se subdivise en cinq (D1, D2, D3, D4 et D5) selon la proportion de maigre sur l'os et le développement de la couche de gras. Font partie de la catégorie Canada D4 les carcasses d'animaux, d'un âge mûr ou moyen, excessivement gras. En général, les carcasses de la catégorie Canada D5 ont une faible proportion de maigre sur l'os, n'ont pas de couche de gras et fournissent le boeuf désossé utilisé dans la transformation.

CANADA E Viande provenant de taureaux d'âge mûr ou moyen. Les carcasses de cette catégorie sont surtout utilisées pour la fabrication de produits à base de viande.

VOLAILLE

La volaille habillée et éviscérée destinée au marché de gros et de détail de la plupart des grandes villes doit être classée. La volaille éviscérée importée, exportée ou expédiée d'une province à l'autre doit faire l'objet d'une inspection sanitaire et d'un classement. La volaille éviscérée importée doit être conforme aux normes de classement canadiennes équivalentes, mais le mot "Canada" ne figure pas sur la marque de catégorie.

Inspection sanitaire

L'inspection sanitaire est du ressort des vétérinaires fédéraux en poste dans les établissements d'éviscération approuvés et enregistrés par Agriculture Canada. La volaille jugée saine est accompagnée de la légende d'inspection "Canada" sur l'étiquette, le sac, ou à l'intérieur.

Catégories

Les catégories sont Canada A (étiquette rouge), Canada B et Canada Utilité (étiquette bleue). La catégorie Canada C (étiquette brune) n'est pas vendue dans les magasins de détail. Voici les critères de classement:

- conformation — présence de difformités qui nuisent à l'apparence et à la répartition normale de la chair (par exemple, une déviation du bréchet);
- chair — quantité et répartition sur la carcasse;

- couche de gras — quantité et répartition dans certaines parties;
- habillage — présence de défauts tels que décoloration, déchirures, chicots, plumes naissantes, meurtrissures ou autres imperfections.

Les noms de catégories sont les mêmes pour le poulet, la poule à bouillir, la dinde, le canard et l'oie. La marque de catégorie apparaît à l'intérieur du symbole de la feuille d'érable sur l'étiquette métallique attachée à la poitrine de l'oiseau ou imprimée sur le sac qui l'enveloppe. Chaque catégorie est identifiée à l'aide d'une couleur déterminée. La dinde, le canard et l'oie doivent être également accompagnées de la mention "Jeune" ou "Agé".

CANADA A (ROUGE) C'est la qualité que l'on trouve le plus souvent sur le marché de détail. Les oiseaux ont une conformation normale et sont bien gras et bien charnus. Ils peuvent avoir le bréchet légèrement tordu, de légères décolorations, quelques plumes naissantes et de petites déchirures.

Les poulets doivent avoir une couche de gras visible sur la poitrine et les cuisses.

Les dindes à griller et les dindonneaux pesant moins de 12 livres (poids éviscéré) ont une légère couche de gras au-dessus de la poitrine; les dindes pesant plus de 12 livres ont la poitrine et les cuisses assez bien enrobées de gras et une mince couche de gras dorsal.

Les chapons, les poules à bouillir, les canards et les oies ont la poitrine, les cuisses et le dos assez bien recouverts de gras.

CANADA B (BLEUE) Les oiseaux ont une conformation normale, mais le bréchet est légèrement tordu. Ils ne sont pas aussi chenus et aussi gras que les oiseaux de la catégorie A. Ils peuvent avoir quelques meurtrissures, de légères décolorations et des plumes naissantes qui ne nuisent pas à leur apparence.

CANADA UTILITÉ (BLEUE) Ces oiseaux sont de la même qualité que ceux des catégories Canada A ou B, mais une ou plusieurs parties du corps peuvent manquer et une partie de la peau ou de la chair a pu être enlevée au cours du conditionnement en raison de légères meurtrissures ou décolorations.

CANADA C (BRUNE) Les oiseaux sont assez charnus, mais ils ont d'importantes meurtrissures, des plumes naissantes et des décolorations évidentes.

Classement et inspection

La volaille peut être transformée et classée par les aviculteurs dûment autorisés ou par les établissements avicoles enregistrés. Dans les deux cas, les établissements doivent satisfaire des normes rigoureuses de construction, d'opérations et d'hygiène. Tout établissement qui répond aux normes se voit attribuer un numéro d'enregistrement qui figure sur le sac ou l'étiquette de la volaille qui y est classée.

Les inspecteurs d'Agriculture Canada vérifient fréquemment les conditions sanitaires des établissements. Ils contrôlent périodiquement le

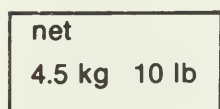
classement dans les établissements de gros, les magasins de détail, les restaurants, les hôpitaux, les bases militaires et les autres institutions.

Emballage et étiquetage

Des règlements régissent l'emballage, l'étiquetage et l'identification du produit (nom usuel, catégorie, nom de l'emballleur, liste des ingrédients, poids net, et, le cas échéant, mention "imprégné", "imprégné en profondeur", etc.).

La dinde, le poulet, le canard et l'oie sont classés par catégories soit Canada A (rouge), Canada B (bleu), Canada Utilité (bleu) et Canada C (brun).

young turkey jeune dindon



marque de catégorie



*estampille de l'inspection
sanitaire*

ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS

Conformément à la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, les étiquettes doivent fournir des informations propres à aider le consommateur à effectuer ses achats: le nom usuel de l'aliment, la quantité nette, le nom du fabricant et le lieu de fabrication ou de distribution, la liste complète des ingrédients (en proportions décroissantes). Ainsi, les mot "pois, eau et sel" sur l'étiquette d'une boîte de pois indiquent que les pois constituent la majeure partie des ingrédients et le sel, la plus faible.

Lorsque le produit est classé, la catégorie doit être indiquée sur la partie principale de l'étiquette.

Les étiquettes doivent également énumérer tous les ingrédients, assaisonnements, aromatisants, vitamines, minéraux et additifs utilisés.

L'adjonction d'additifs dans la préparation des aliments est réglementée par la Loi des aliments et drogues dont l'application relève de Santé et Bien-être social Canada. Par additif, on entend toute substance qui, une fois ajoutée aux aliments, en devient partie intégrante ou influe sur ses caractéristiques. Les ingrédients alimentaires (par exemple le sel, le sucre ou l'amidon), les vitamines, les minéraux, les acides aminés, les épices, les assaisonnements et les aromatisants ne constituent pas des additifs alimentaires. Parmi les additifs alimentaires, on peut citer les agents antimicrobiens, les émulsifs, les antioxydants, les colorants, les épaississants et les enzymes alimentaires comme la présure.

Certaines étiquettes comportent des informations supplémentaires:
MEILLEUR AVANT Les aliments emballés (sauf les viandes fraîches, les fruits et légumes) qui devraient être consommés dans les 90 jours suivant leur préparation, doivent porter sur leur étiquette la mention "meilleur avant" et la date limite de conservation. Ces produits convenablement entreposés conserveront leur salubrité, leur comestibilité et toute autre qualité alléguée par le fabricant jusqu'à la date indiquée. Dès que l'emballage est ouvert et le produit entamé, la date indiquée ne s'applique plus. Les aliments réfrigérés demeureront probablement propres à la consommation après l'expiration du délai; leur qualité commencera cependant à s'altérer.

Date de péremption recommandée pour les produits emballés. e.g. 25 novembre, 1982.

Best Before / Meilleur avant
82-NO-25

PRÉALABLEMENT CONGELÉ Lorsque la viande (ou un produit carné) congelée est décongelée avant d'être mise en vente, la mention "préalablement congelée" doit être apposée près de l'aliment. De même,

Étiquettes types pour légumes et fruits en conserve. Les catégories sont Canada de fantaisie, Canada de choix et Canada régulière.

*Symbole du code canadien
des produits d'épicerie*

31

ANNEXE: UN APERÇU HISTORIQUE DU CLASSEMENT DES ALIMENTS AU CANADA

La première loi fédérale concernant les produits agricoles remonte au début du siècle. Au fil des années, la liste des produits à classer s'est considérablement allongée.

Aujourd'hui, deux lois administrées par Agriculture Canada touchent à presque tous les domaines, à savoir la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur les normes des produits agricoles du Canada*. La première prévoit l'inspection des viandes et des produits carnés destinés aux marchés interprovinciaux et internationaux. La seconde, promulguée en 1955, définit les normes générales de classement et de marquage des produits agricoles. Elle comporte des règlements détaillés concernant les produits laitiers, les oeufs frais et transformés, la volaille transformée, les fruits et légumes frais et transformés, le miel, et le sirop d'érable ainsi que les carcasses de boeuf, de porc, de mouton, d'agneau et de veau.

Les paragraphes suivants comportent une brève description des mesures que le gouvernement du Canada a prises jusqu'à présent aux fins du classement des produits agricoles. Ces renseignements sont tirés du numéro 1 de la Série historique d'Agriculture Canada (*L'agriculture du Canada, Premier siècle*), publié en 1967.

Fruits et légumes

Bien que les pommes aient été classées pour fins d'exportation dès 1892, les *Actes des marques des fruits* (1901) ont été les premiers à normaliser les catégories de fruits. Ils stipulaient également que le nom de la catégorie devait figurer sur les emballages des fruits mis en vente au Canada.

Promulguée en 1935, la *Loi sur les fruits, les légumes et le miel* visait à contrôler la vente de ces denrées, destinées aux marchés interprovinciaux et d'exportation.

Le Canada a été le premier pays du monde à adopter une législation spéciale pour les aliments en conserve. La *Loi des viandes et conserves alimentaires* de 1907 et les modifications qui lui ont été apportées par la suite constituent la base de la réglementation actuelle des aliments en conserve. Les normes de classement ont été adoptées en 1918. Les *Règlements sur les fruits et légumes transformés* de 1954 ont été incorporés plus tard à la *Loi sur les produits agricoles du Canada*.

Produits de l'érable

La *Loi sur l'industrie des produits de l'érable* de 1945 réglementait les expéditions de produits de l'érable vers les marchés interprovinciaux ou d'exportation.

Produits laitiers

L'*Acte des produits de la laiterie* (1893) introduisait l'indication de la marque de fabrique sur les produits laitiers et interdisait la vente de fromages d'imitation. Des navires équipés d'installations frigorifiques servaient au transport du beurre et du fromage jusqu'en Grande-Bretagne. En 1894, quelque 70 millions de kilogrammes de fromages étaient exportés. Dès 1897, le Canada fournissait 60% du fromage importé au Royaume-Uni.

La *Loi concernant l'industrie laitière* de 1914 régissait la fabrication et la vente des produits laitiers. Elle interdisait la fabrication et la vente de tout produit de remplacement du beurre. Au cours de la première guerre mondiale, un règlement a été promulgué en vertu de la Loi sur les mesures de guerre afin de permettre la fabrication et la vente de la margarine.

La *Loi des produits laitiers* (1921) prévoyait le classement des produits laitiers. Des normes nationales ont été définies pour la fabrication, l'inspection, le classement, le marquage et l'emballage des produits laitiers, notamment le beurre et le fromage.

La *Loi sur les produits laitiers du Canada* (1952), comme la loi précédente, prévoyait le classement des produits laitiers et comportait en plus des règlements visant le commerce interprovincial et international.

Oeufs

L'importance du marché d'exportation des oeufs au cours de la première guerre mondiale a contribué à la promulgation, en 1918, de règlements sur le classement. Cette réglementation a assuré aux oeufs canadiens une position dominante sur les marchés mondiaux. C'est en 1923 que l'on a commencé à classer les oeufs destinés aux marchés intérieurs. L'augmentation de la demande par suite de la vente des oeufs classés a été telle que le Canada a devancé les autres pays du monde au chapitre de la consommation par habitant.

Viandes

En vertu de la *Loi des viandes et conserves alimentaires* (1907), un service d'inspection dans les abattoirs et les conserveries a été créé.

Afin de continuer à assurer des marchés d'exportation pour le meilleur bacon canadien au cours des années qui ont suivi la fin de la première guerre mondiale, on a commencé à classer des porcs sur pied conformément à la *Loi du bétail et des produits du bétail* (1917). Le classement des carcasses de porcs a débuté en 1934 et a été adopté comme système officiel en 1940. Le classement des porcs a amélioré la qualité du bacon et des produits du porc, contribuant ainsi à l'expansion des marchés intérieurs et d'exportation.

Un système de classement du porc par indice a été mis sur pied en 1968. Grâce à ce système, l'épaisseur du lard dorsal est soumise à une mesure qui constitue un indicateur de rendement.

Des normes de classement du boeuf ont été adoptées pour la première fois en 1928.

La *Loi de 1939 sur les animaux de ferme et leurs produits*, suite à une révision, comportait un règlement sur le classement de toutes les carcasses.

La *Loi sur l'inspection des viandes* (1959) a amélioré et renforcé les services d'inspection des viandes au Canada. En plus de comprendre des règlements concernant l'abattage, la transformation et l'inspection du bétail et des produits carnés, elle a défini des normes d'emballage, d'étiquetage et de marquage.

Volaille

La normalisation du classement et le marquage de la volaille habillée ont été introduits en 1928. Plus tard, en 1943, une réglementation concernant le classement de la volaille en conserve a été promulguée.

